

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0110) DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (RD 1526/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	HOT332_3 DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)	UC1058_3	Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • 3734.1024 Jefe de partida. • 3734.1015 Jefe de cocina. • Segundo jefe de cocina. • Jefe de Catering. • 5210.1012 Encargado de Economato
		UC1059_3	Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.	
		UC1060_3	Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.	
		UC1061_3	Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.	
		UC1062_3	Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.	
		UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	
		UC1063_3	Diseñar ofertas gastronómicas.	
		UC1064_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	
		UC1065_3	Organizar procesos de producción culinaria.	
UC1066_3	Administrar unidades de producción culinaria			

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional				
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
120	MF1058_3: Tratamiento de géneros culinarios.	110	UF1355: Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación.	50
			UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial.	30
			UF1357: Regeneración óptima de los alimentos.	30
270	MF1059_3: Elaboración culinaria.	230	UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60
			UF1359: Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas.	90
			UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80
90	MF1060_3: Cocina creativa y de autor.	80		80
150	MF1061_3: Procesos de repostería.	150	UF1361: Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.	70
			UF1362: Realización de decoraciones de repostería y expositores.	40
			UF1363: Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería.	40
60	MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería.	60		60
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60
90	MF1063_3: Ofertas gastronómicas.	80		80
90	MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración.	90		90
90	MF1065_3: Organización de procesos de cocina.	80		80
90	MF1066_3: Administración en cocina.	90		90
	MP0288: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
1110	Duración horas totales certificado de profesionalidad	1110	Duración horas módulos formativos	1030

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF1058_3	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico superior en dirección de cocina. Técnico superior en dirección de servicios de restauración Técnico superior en Industria Alimentaria. Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el Área de Restauración. 	1 año	4 años
MF1059_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico superior en dirección de servicios de restauración Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el Área de Restauración. 	1 año	4 años
MF1060_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico superior en dirección de servicios de restauración Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el Área de Restauración. 	1 año	4 años
MF1061_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico superior en dirección de servicios de restauración Técnico superior en Industria Alimentaria. Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. 	1 año	4 años
MF1062_3		<ul style="list-style-type: none"> Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Técnico superior en dirección de servicios de restauración Técnico superior en Industria Alimentaria. Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el Área de Restauración. 	1 año	4 años

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0711_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. • Licenciado en Medicina y Cirugía • Licenciado en Biología • Licenciado en Bioquímica • Licenciado en Química. • Licenciado en Enología. • Licenciado en Farmacia. • Licenciado en Veterinaria. • Licenciado en Ciencias ambientales. • Licenciado en Ciencias del Mar. • Ingeniero agrónomo. • Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias. • Diplomado en nutrición Humana y dietéticas. 	1 año	Imprescindible acreditación
MF1063_3		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior en dirección de servicios de restauración • Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. 	1 año	4 años
MF1064_3		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior en dirección de cocina. • Técnico superior en dirección de servicios de restauración. 	1 año	4 años
MF1065_3		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior en dirección de servicios de restauración • Técnico superior en Industria Alimentaria. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. 	1 año	4 años
MF1066_3		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Técnico superior en dirección de servicios de restauración • Técnico superior en Industria Alimentaria. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el Área de Restauración. 	1 año	4 años

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 Alumnos	Superficie m ² 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Taller de cocina y repostería	135	135
Almacén	20	20

Certificado de profesionalidad que deroga	
---	--